

DDH Hazy Single Hop Citra

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **53 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (67.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (15.1%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs